

2010 - Βρήκαν γιατί το κόκκινο κρασί δεν ταιριάζει με ψάρι

Επιστήμονες ερεύνησαν και βρήκαν γιατί τα κόκκινα κρασιά δεν συνδυάζονται με τα ψάρια και τα θαλασσινά. Διαπίστωσαν ότι ευθύνεται ο σίδηρος, ο οποίος εξηγεί την αισθητηριακή αλλεργία μας στον συνδυασμό αυτόν.

Μπορεί να μην είναι η ανακάλυψη του αιώνα, όμως οι γαστρονόμοι του πλανήτη θα την εκτιμήσουν. Το ότι το κόκκινο κρασί δεν ταιριάζει με τα θαλασσινά είναι κάτι σαν θρησκευτικό δόγμα για τους γευσιγνώστες.

Ο λόγος είναι ότι ο συνδυασμός τους συνήθως δημιουργεί μια έντονη και δυσάρεστη ψαρίσια επίγευση. Η παραδοσιακή εξήγηση βασίζεται στην παρουσία των τανινών-χημικές ουσίες που κάνουν τα κόκκινα κρασιά στυφά.

Όμως πού και πού εμφανίζεται κάποιο κόκκινο κρασί που συνοδεύει ευχάριστα τα θαλασσινά. Με ποια κρασιά συμβαίνει αυτό, αποτελούσε ως τώρα μυστήριο που ακόμη και οι καλύτεροι σομελιέ δεν κατανοούσαν.

Την απάντηση έδωσε ομάδα ερευνητών της εταιρείας Mercian Corporation στην Καναγκάουα της Ιαπωνίας, με επικεφαλής τον Τακαγιούκι Ταμούρα, με μια σειρά πειραμάτων που δημοσιεύτηκαν στην επιθεώρηση «Journal of Agricultural and Food Chemistry».

Όπως έγραψε το περιοδικό «Economist», που αναφέρθηκε στην εν λόγω έρευνα, οι ερευνητές ζήτησαν από επτά έμπειρους δοκιμαστές κρασιών να δοκιμάσουν κόκκινα και λευκά κρασιά τρώγοντας χτένια και να βαθμολογήσουν την παρουσία της ψαρίσιας επίγευσης σε μια κλίμακα από το μηδέν ως το τέσσερα.

Στη διάρκεια τεσσάρων δοκιμών, τους προσφέρθηκαν με τυχαία σειρά 38 κόκκινα κρασιά, 26 λευκά, 2 σέρι, ένα κρασί επιδορπίου, ένα πόρτο και ένα Μαδέρα.

Διαπιστώθηκε πως τα κρασιά με την εντονότερη ψαρίσια επίγευση ήταν αυτά με τα υψηλότερα επίπεδα σιδήρου· και πως, όταν ο φυσικός σίδηρος στο κρασί εξουδετερωνόταν με κάποια χημική αντίδραση, η επίγευση εξαφανιζόταν· όταν προσέθεταν σίδηρο, γινόταν εντονότερη. Τα άλλα μέταλλα δεν είχαν ανάλογο αποτέλεσμα στο κρασί.

Στο τέλος οι ερευνητές έριξαν απευθείας τα χτένια μέσα σε κρασιά και ανέλυσαν το διάλυμα που σχηματίστηκε.

Διαπίστωσαν πως, εκτός του ότι μύριζαν ψαρίλα, τα διαλύματα που σχηματίστηκαν από κρασιά με μεγάλη περιεκτικότητα σιδήρου περιείχαν αρκετά πτητικά συστατικά που δημιουργούν άσχημες οσμές ψαριού, λίπους, ελαίων, ακόμη και μανιταριών. Η ειρωνεία είναι πως τα συστατικά αυτά σχηματίζονται από την αντίδραση του σιδήρου με τα μη κορεσμένα λιπαρά οξέα που κάνουν τα ψάρια πιο υγιεινά από το κόκκινο κρέας.

Η περιεκτικότητα σε σίδηρο

Τα ευρήματα αυτά δείχνουν πως, αντίθετα από τη γενική πεποίθηση, δεν είναι οι τανίνες που ευθύνονται για τη δυσκολία να συνδυαστούν τα κόκκινα κρασιά με ψάρια και θαλασσινά. Αντίθετα, το σημαντικό για να αποφασίσει κανείς αν ένα κρασί μπορεί να συνδυαστεί με τις τροφές αυτές είναι η περιεκτικότητά του σε σίδηρο.

Δυστυχώς όμως, δεν υπάρχει τρόπος για να ξέρει εκ των προτέρων ποια ποικιλία σταφυλιού πρέπει να χρησιμοποιήσει ή σε τι έδαφος να φυτέψει τα αμπέλια για να είναι το

κόκκινο κρασί απαλλαγμένο από σίδηρο.

Τα στοιχεία έδειξαν επίσης πως τα λευκά κρασιά υψηλής οξύτητας συνδυάζονται καλά με θαλασσινά με έντονη ψαρίσια μυρωδιά επειδή τα οξέα εξουδετερώνουν τον σίδηρο που υπάρχει στον συνδυασμό, ανεξάρτητα από την πηγή του.